

53683

Rohrreiniger für flexiblen  
Stiel, Ø40 mm, 200 mm,  
medium, Blau



Der vielseitige Rohrreiniger wurde für die Reinigung von Rohren in Molkereien, Brauereien und der Fischindustrie entwickelt. Er kann mit den flexiblen Stielen mit der Artikel-Nr. 53515 bzw. 53525 von Vikan kombiniert werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	53683
<b>Material</b>	Polypropylen Polyester Edelstahl (AISI 304)
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>VE</b>	10 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	2720 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	80 Stk.
<b>Colli Länge</b>	320 mm
<b>Colli Breite</b>	285 mm
<b>Colli Höhe</b>	55 mm
<b>Produkt Durchmesser</b>	40 mm
<b>Länge</b>	200 mm
<b>Breite</b>	40 mm
<b>Höhe</b>	20 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,04 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0037 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,014 kg
<b>Tare total</b>	0,0177 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,06 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,00016 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	80 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchtemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	100 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH

<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020536830
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020536837
<b>Zolltarif</b>	96039099
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.
3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.